

## GURME İZMİR 2018 İÇİN HAZIRLANIYOR

**Gurme İzmir fuarları bu yıl toplam katılımcı sayısını 361’den 460’a yükseltirken ziyaretçi sayısını da 19 bin 650’ye ulaştırdı. Bir sonraki buluşmanın tarihi 9-12 Mayıs 2018 olarak belirlendi.**

Btu yıl “Gurme İzmir” başlığı altında düzenlenen EKOLOJİ 8. İzmir Organik Ürünler Fuarı ile 7. OLIVTECH Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı’nın ardından gelecek yılın çalışmalarına başlandı.

Fuarlar, önümüzdeki yıl katılımcılar ile ziyaretçileri 9-12 Mayıs 2018 tarihleri arasında buluşturacak.

GURME İZMİR-7.OLIVTECH Fuarı’na zeytin, zeytinyağı, süt ve süt ürünleri, şarap, fermente ürünler, fidan, tohum, gübre, şişe, kasa, bidon ambalaj, üretim teknolojileri, saklama üniteleri ve gıda analiz laboratuvarları ürün gruplarıyla katılan firmalar, verimli iş görüşmeleri yaptı. Sertifikalı organik ürünler ile kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarının yer aldığı GURME İZMİR-8. EKOLOJİ İzmir’de ise organik ürün yelpazesi ile büyük ilgi gördü.

Geçtiğimiz yıl 17 bin 630 kişinin ziyaret ettiği GURME İZMİR-EKOLOJİ ve OLIVTECH Fuarları, bu yıl 19 bin 650 kişiyi ağırladı. 49 il ve 28 ülkeden gelen ziyaretçiler iş görüşmeleri yaparken, zengin bir etkinlik programına da katılma fırsatı buldu.

Ziyaretçilerin geldiği iller şöyle:

“Adana, Adıyaman, Afyon, Amasya, Ankara, Antakya, Antalya, Aydın, Balıkesir, Batman, Bolu, Bursa, Çanakkale, Denizli, Diyarbakır, Edirne, Elazığ, Erzincan, Gaziantep, Giresun, Hatay, Isparta, İçel, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Karaman, Kayseri, Kırklareli, Kilis, Kocaeli, Konya, Malatya, Manisa, Mardin, Mersin, Muğla, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, Şanlıurfa, Şırnak, Tekirdağ, Uşak, Van, Yalova, Zonguldak.”

Fuara, yurtiçi ziyaretçinin yanı sıra ABD, Almanya, BAE, Bosna Hersek, Cezayir, Fas, Filistin, Fransa, Irak, İran, İsrail, İsviçre, İtalya, İzlanda, Kanada, Kıbrıs, KKTC, Kuveyt, Libya, Lübnan, Makedonya, Özbekistan, Sırbistan, Suriye, Suudi Arabistan, Tunus, Ukrayna ve Ürdün'den çok sayıda yabancı satın alıcı geldi.

Geçtiğimiz yıl toplam 361 katılımcının stant açtığı fuarlarda, bu yıl ABD, İsveç, İtalya, Libya ve Yunanistan'dan sektör temsilcilerinin de aralarında bulunduğu 460 katılımcı yer aldı.

## ULUSLARARASI BULUŞMALAR GERÇEKLEŞTİ

Fuar kapsamında, organik pamuk üretimi ve tüketiminin desteklendiği, organik üretimde yaşanan sıkıntıların ve GDO kullanımının irdelendiği **“Bölgesel Organik Pamuk Yuvarlak Masa Toplantısı”** sektör temsilcileriyle buluştu. Toplantıya; aralarında Afganistan, Almanya, Danimarka, Fransa, Gana, Güney Afrika Cumhuriyeti, Hollanda, İngiltere, İsviçre, Kırgızistan, Nijerya ve Pakistan'dan gelen yabancı marka yöneticilerinin de bulunduğu yaklaşık 150 sektör temsilcisi katıldı. Türkiye'de ilk kez gerçekleştirilen platformda, tüm gün boyunca verimli paylaşımlar yapıldı.

Dünyanın en önemli doğal sızma zeytinyağı kalite yarışması olarak kabul edilen **Uluslararası Mario Solinas Kalite Yarışması**'nın sonuçları GURME İZMİR-OLIVTECH Fuarı kapsamında ilk kez Türkiye'de açıklandı.

Yarışmanın ulusal kategorisinde, Türk zeytinyağının kalitesinin de ödüllendirildiği organizasyonda 12 Türk zeytinyağı markası ödüle layık görüldü.

## YEMEK VE SÖYLEŞİLER İLĞİ GÖRDÜ

Gurme İzmir-Olivtech Fuarı kapsamında düzenlenen **“Zeytinli Sohbetler”**de Kalp ve İç Hastalıkları Uzmanı Prof. Dr. Canan Karatay, Uluslararası Zeytin Konseyi'nden Jaime Lillo, Gazeteci-Yazar Nedim Atilla ile Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Yrd. Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu katılımcı ve ziyaretçilerle buluştu. Konuklar, keyifli sohbetlerinin yanı sıra dinleyenlerin merak ettikleri soruları da cevapladı.

Fuar süresince hergün ücretsiz olarak düzenlenen ve yoğun ilgi gören **“Yemek Şöleni”** etkinliklerinde ise Sahrap Soysal, Eyüp Kemal Sevinç, Ali Açıkgül, Ömür Akkor, Osman Sezener, Rafet İnce, Şamil Akşit ile Murat Yıldız zeytinyağı ile yaptıkları lezzetli menüleri

hazırladı.

Katılımcı ve ziyaretçilere zeytinyağının tadımının uygulamalı olarak anlatıldığı “**Zeytinyağı Tadım Atölyesi**” ise bu yıl Yüksek Gıda Mühendisi Elif Büyükgök, Yüksek Gıda Mühendisi ve tadımcı Gülşah Satıroğlu, Gıda Mühendisi Dr. Oya Köseoğlu ile Yüksek Kimya Mühendisi Burcu Keser’in katılımıyla gerçekleşti.

## SEKTÖREL PAYLAŞIMLAR YER ALDI

Katılımcı firmaların zeytinyağlarının tadımının yapıldığı “**Oil Bar**”da bu yıl ziyaretçiler, damak tatlarına uygun ürünün hangi bölgeye ait olduğunu öğrenme fırsatı buldu. Çeşitli panel ve sempozyumlarla sektörü bir araya getiren fuarlar kapsamında İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin “sürdürülebilir organik tarım” hedefiyle başlattığı “**Organik Yarımada Projesi**” hakkında da değerlendirmelerde bulunuldu.

Ziyaretçiler ayrıca, zeytinyağlı özel menüleri “**Organik Restoran**”da tattı, kurulan “**Sağlıklı Pazar**”da katılımcıların ürünlerinden satın alma imkanı buldu.

Gurme İzmir-Ekoloji Fuarı, “**Ekoloji Ormanı**”nı her geçen yıl büyüterek yeşil bir doğa oluşturmaya da katkı sağlamaya devam ediyor. 2015 yılında Kadifekale’de ağaçlandırılan 20 bin metrekarelik alandan sonra, geçtiğimiz yıl Evka 7’de 20 bin metrekarelik alana 740 fıstık çamı dikilmişti. Bu yıl fuar kapsamında alan, 5 bin metrekare büyütülerek ziyaretçi ve katılımcıların adına 250 fıstık çamı daha dikildi.

## NE DEDİLER?

**Onur Çokgider (Burhaniye-Ziyaretçi):** Daha önce fuara gelmişim fakat fuairizmir’e ilk kez geliyorum. Burhaniye’de lojistik sektöründe faaliyet gösteriyoruz. Biz bulunduğumuz konum itibarıyla zeytinyağını fazlasıyla kullanıyoruz. Fakat maalesef ülkemizde kullanımını düşük. Zeytinyağı tüketimini artırmak için öncelikle maliyetleri ve tüketiciye yansıyan fiyatları düşürmek gerek. Önümüzdeki yıllarda da fuarı ziyarete geleceğim.

**Alper Alhat (Akhisar Tic. Borsası Yön. Kur. Başkanı):** Öncelikle uluslararası standartlarda bir alan olan fuairizmir’de bulunmaktan çok mutluyuz. Bu fuara kurulduğu günden beri katılıyoruz. Akhisar sofralık zeytinde öncü bir şehir. Türkiye’nin her yerinde zeytinimiz sofralarda yer alıyor. Bu gururu burada yaşıyor ve ziyaretçilerimize tattırıyoruz. Salça konusunda da Türkiye’nin ikinci büyük üreticisiyiz. Üretim alanlarını daha da artırmalıyız.

Özellikle zeytin ve zeytinyağında tüketimi artırmak ve ihracat yapabilmemiz için üretimin artması gerek. Yeni çıkan kanunla birlikte, açılan orman arazilerine zeytin ağacı dikilmesiyle bunu bir nebze başarabiliriz. Ağaçlara iyi bakmak da önemli. Bakımı yapılmayan ağaçların, bakımını yapabilecek kişilerce ilgilenilmesi de bir çözüm olabilir. Son beş yıl ortalamasında üretim miktarı 150 bin tonlarda, ihracat 10-40 bin ton arasında değişiyor. 200 bin ağacımız var ama aldığımız verim çok düşük. Fuarda tüm ülke sektörü burada yer alıyor. Sektör olarak bir olmak ve sesimizi duyurmak istiyoruz. Fuar bize bu imkanı sağlıyor.

**İsmet Ensari (Katılımcı-İzmir):** Biz sadece yurtdışındaki fuarlara katılıyorduk. Bu fuar, yurtiçinde katıldığımız ilk fuar. Çok güzel, çok şık bir ortamla karşılaştık. Fuarizmir, çok güzel bir eser. Yaklaşık 30 ülkeye sabun ihracatımız var. En büyük alıcımız Amerika. Fuara katılımımız bize prestij kazandırdı, marka gücümüzü ve kalitemizi gösterme imkanı bulduk. Yurtdışı ticaretimizde görüyoruz ki ABD, Japonya gibi ülkelerde sağlıklı ürünler kullanmaya yönelik bir ilgi var. Türkiye’de de bu bilincin artmaya başladığını görmek sevindirici.

**Ali Çınarlı (Katılımcı-İzmir):** Fuar bizim için güzel geçiyor. Ziyaretçilerden olumlu geri dönüşler alıyoruz. OLIVTECH Fuarı’na her yıl büyüyen bir stand alanıyla ilk günden bu yana katılıyoruz. Fuar alanının geniş olması bizim için bir avantaj, makinelerimizi rahatça sergileyebiliyoruz. Fuar sırasında yaptığımız yüzyüze görüşmeler yıl içinde yaptığımız çalışmalardan daha etkili oluyor. Fuara katılımımız sürecek.

**Zekayi Özyurt (Katılımcı-İstanbul):** 2006 yılından bu yana fuara katılıyoruz. Görüyoruz ki katılımcı sayısı artmış. Esnaf odaları ve konfederasyonları da fuarımıza bekliyor. Ağırlıklı olarak iç piyasada ekolojik ambalajlı ürün satışı yapıyoruz. Hedefimiz “Türk Ekoloji Markası” olarak sesimizi duyurmak. Yaklaşık 350 ürün satışı var. Özellikle genetiğiyle oynanmamış tohumlara sahip çıkmaya çalışıyoruz. Doğal fermente yöntemiyle sirke üretimi yaparken Türkiye’de ilk kez şeker kullanmadan yalnızca elma suyu konsantresi ve tahinle helva ürettik. %65 tuzsuz peynir ile Kemalpaşa tatlısı üretiyoruz. Geleneksel yöntemlerle ekolojik ürünler yetiştiriyoruz. Ürünlerimize gösterilen ilgi bizi çok memnun etti. Fuarda ayrıca verimli bayi görüşmeleri de yaptık. Bir ihtisas fuarı olduğu için Ekoloji Fuarı’ni her zaman destekleyeceğiz.

**Fayyad Alzyoud (Ziyaretçi-Ürdün):** Bu yıl fuara beşinci ziyaretim. İtalya, İspanya ve Dubai’deki fuarları da ziyaret ediyorum. Zeytinyağı ve teknolojileri ile ilgileniyorum. Burada verimli iş görüşmeleri ve anlaşmaları yapma fırsatım oldu. Türk insanı çok misafirperver, iletişim kurmamız kolay oluyor. Çünkü ortak yanlarımız ve düşünce yapımız çok benziyor. Bir



sonraki fuara kesinlikle tekrar geleceğim.



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Şair Eşref Bulvarı No: 50 Montrö Kültürpark Konak 35230 İzmir / Turkey

T: +90 (232) 497 10 00 F: +90 (232) 497 10 22 | [www.fuarizmir.com.tr](http://www.fuarizmir.com.tr) | [bilgi@izmirfair.com.tr](mailto:bilgi@izmirfair.com.tr)